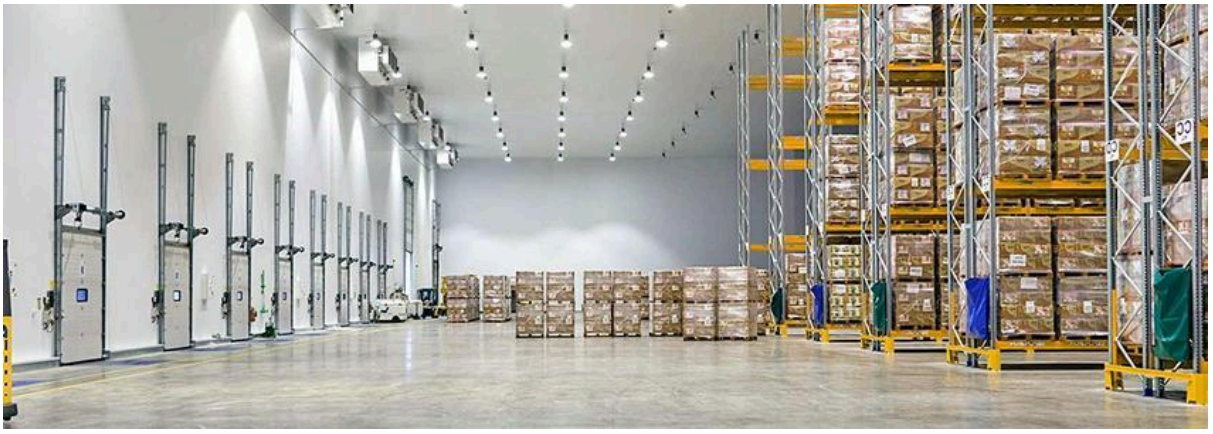
GÜVENLİ TEKNİK

Soğuk Hava Deposu

Soğuk hava deposu, çeşitli ürünlerin düşük sıcaklıklarda güvenle saklanıp kalitesini ve dayanıklılığını korumak için belirli saklama koşullarına sahip sandwich paneller ve soğutma ekipmanlarının olduğu kapalı alanlardır. Soğuk hava depolarında bazı yaygın ürün türleri ve bu ürün türlerinin nasıl saklandıkları hakkında detaylı bilgiye yazımızı okuyarak ulaşabilirsiniz.

Soğuk Hava Depoları

Soğuk hava depoları, genellikle gıda ürünleri, ilaçlar, kimyasallar ve diğer bazı özel ürünlerin depolanması için tasarlanmış özel depolama tesisleridir. Soğuk hava depoları, düşük sıcaklıklarda muhafaza edilmesi gereken ürünleri korumak için özel olarak tasarlanmıştır. Soğuk hava depoları 4 farklı sıcaklık aralığına sahiptir. Genellikle -18 °C ila 0 °C arasındaki sıcaklıkları koruyacak şekilde ayarlanmıştır, ancak bu değerler depolanacak ürünlere bağlı olarak değişkenlik gösterebilir.



Soğuk Hava deposu Meyve ve Sebzeler

Sıcaklık: Genellikle 0 ila 10°C arasında saklanır, ancak belirli meyve ve sebzelerin saklama sıcaklıkları farklılık gösterebilir.

Nem: Yüksek nem seviyeleri (örneğin, buharlaştırma önleyici sistemlerle) meyve ve sebzelerin tazeliklerini korumaya yardımcı olur.

Ambalaj: Ürünlerin nem kaybını önlemek ve çürümeyi engellemek için uygun ambalaj kullanılır.

Soğuk Hava deposu Et ve Balık

Sıcaklık: Et genellikle -1 ila 4°C arasında saklanırken, balık daha düşük sıcaklıklarda, yaklaşık -20°C veya daha düşük sıcaklıklarda dondurulur.

Hijyen: Et ve balık saklama alanları hijyenik olmalı ve temizlik kurallarına sıkı bir şekilde uyulmalıdır.